

Continental[®]
E l e c t r i c

INSTRUCTION MANUAL



HAND MIXER

CP43139

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use check that the voltage of your wall outlet correspond to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a electric shock.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
7. Do not touch hot surface. Use handles or knobs only.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
11. Ensure fingers are kept well away from moving beaters and dough hooks.
- 12 Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.

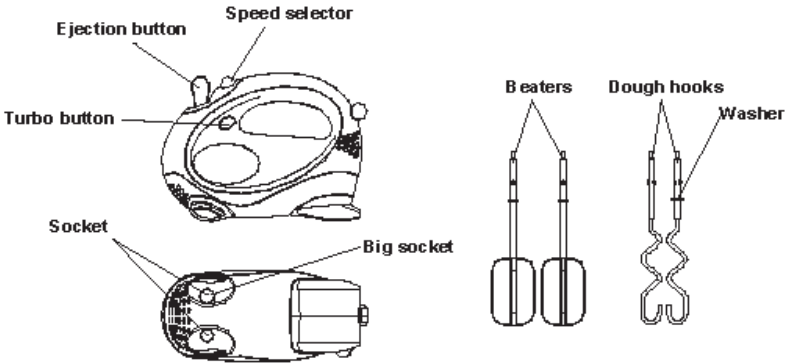
HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL NOTES ON CORD PLUG

This appliance has a polarized plug(one blade is wider than the other).To reduce the risk of electric shock, the plug can fit into a polarized socket only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR HAND MIXER



USING YOUR MIXER

1. For the first use, cleaning the dough hooks and beaters.
2. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer.
Note: Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.
3. Ensure that the unit is at the 0 setting, then plug in the power source.
4. Turn the speed selector to your desired setting, there is 6 setting. The appliance will start working and the speed will increase 15% if the Turbo Button depressed at any time (the left is the same as the right, but can not depress at the same time).
Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.
5. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve best results.
6. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 setting, unplug the cord from power outlet.
7. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
8. Hold the beaters/dough hooks with one hand and press the Ejection button firmly down with the other hand, remove the beater/dough hooks.
Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

Cleaning and Maintenance

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
2. Wipe over the outside surface of the mixer with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.

Caution: the mixer can not immersed in water or other liquid.

Cooking Tips

1. Refrigerated ingredients, ie. butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

Continental[®]
E l e c t r i c

MANUAL DE INSTRUCCION



BATIDORA DE MANO

CP43139

PRECAUCIONES IMPORTANTES

• LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA DE MANO.

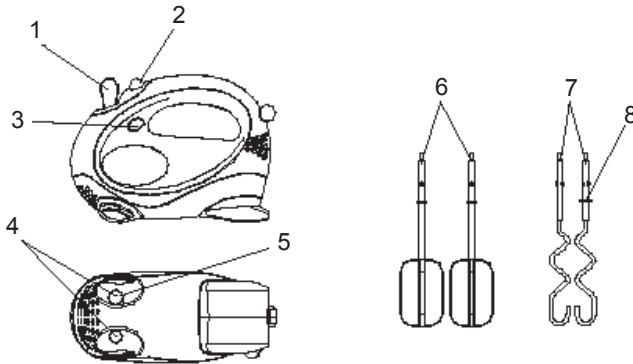
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora de mano, excepto las paletas, en agua ni ningún otro líquido. Esto puede causarle lesiones personales y/o dañar el producto.
- Se debe vigilar cuidadosamente el uso de la batidora de mano por parte de niños o personas incapacitadas, o cerca de ellas.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no la use, antes de colocar o sacar implementos y antes de limpiarla.
- Evite entrar en contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y demás utensilios lejos de las paletas durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora de mano.
- No haga funcionar ningún aparato eléctrico si tiene el cable o el enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se cae o daña de alguna otra manera. Devuelva el aparato al un centro de servicio autorizado para electrodomésticos más cercano para que sea examinado, reparado o le hagan ajustes eléctricos o mecánicos.
- El uso de accesorios no recomendados puede causar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- No permita que el cable de alimentación o la carcasa del motor toquen superficies calientes, incluida la cocina.
- No usar al aire libre ni con fines comerciales.
- Retire las paletas de la batidora antes de lavarlas.
- No ponga la batidora de mano sobre o cerca de una estufa caliente ni en el horno caliente.

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU BATIDORA MANUAL



1. Botón eyector
2. Control de velocidad
3. Botón turbo
4. Orificio de encaje
5. Orificio grande de encaje
6. Batidores
7. Batidores para masa
8. Disco

Uso de su batidora de mano

- Antes de usar la batidora por primera vez, lave las paletas en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas bien.
 - Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición “OFF” o “O” (Apagado) y que la batidora esté desenchufada del tomacorriente.
- Introduzca las paletas de una en una, poniendo el vástago de la paleta en el orificio que está en la parte inferior de la batidora. Gire levemente la batidora y presione hasta que la paleta calce en su posición. Enchufe la batidora en un tomacorriente apropiado. Encienda la batidora y ajuste la velocidad con el control que se encuentra en la parte superior de la unidad.

Cómo batir

- Guíe lentamente la batidora alrededor de los costados y a través del centro del tazón, siempre en la misma dirección. Cuide de no batir demasiado la mezcla. El batido excesivo hace que algunas mezclas se pongan demasiado duras.
- Cuando necesite raspar el tazón, pare la batidora y raspe los costados y el fondo con una espátula de goma. Ponga el control de velocidad en “OFF” o “O” (Apagado) y apoye la batidora sobre su talón de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de que las paletas queden sobre el tazón de mezcla para que goteen dentro del mismo.

- Una vez completo el batido, ponga el control de velocidad en “1” y levante las paletas lentamente de la mezcla para que se desprendan los alimentos. Asegúrese de poner la unidad en “O” antes de levantar completamente las paletas y retirarlas del tazón.

Expulsión de las paletas

Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición “OFF” o “O” (Apagado) y que la batidora esté desenchufada del tomacorriente. Raspe el exceso de mezcla con una espátula de goma. Tome los vástagos de las paletas con la mano y presione el botón para expulsar las paletas. Las paletas quedarán en su mano.

Cuidado de su batidora de mano

Limpieza

Lave las paletas antes y después de cada uso. Las paletas se pueden lavar en un lavavajillas y deben secarse bien. Luego de desenchufar la batidora, limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA. Esto puede causarle un choque eléctrico o lesiones personales y dañar el producto. No use limpiadores abrasivos que arruinen el acabado de su batidora. El motor de su batidora de mano ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere lubricante adicional.

Almacenamiento

Guarde la batidora de mano apoyada en su talón de apoyo en un lugar plano, limpio y seco como por ejemplo una alacena o estante. Guarde las paletas en un cajón.

Mantenimiento

Aparte de la limpieza recomendada, no debería requerirse ningún otro mantenimiento por parte del usuario. Si por algún motivo su batidora de mano requiere reparaciones, no intente hacerlas usted mismo. Envíela al centro de servicio autorizado para electrodomésticos más cercano.